



Aperitivo

Vini al bicchiere € 5:

Le Corti Chianti Classico DOCG
Spumante rosé Principe Corsini
Venusio IGT Toscana Rosato
Vermentino IGT Toscana bianco
Birillo IGT Toscana rosso

Cocktails € 5:

Spritz
Hugo
Gin Tonic

Analcolici € 3:

Bitter
Cola
Chinotto
Aranciata

Taglieri

- *Pecorini bio la Cipressaia con composte
fatte in casa | € 15
- *Misto di norcini della macelleria Secci con
pecorini bio la Cipressaia | € 13
- *Norcini misti della macelleria Secci | € 11

Bocconcini

- *Tonno del Chianti con crema di fagioli bianchi | € 4
- *Pappa d'oro | € 4
- *Paté di fegatino con cipolla rossa caramellata | € 3
- *Pera allo zafferano al vermentino con mousse
di caprino | € 4

Frittini

- *Dell'orto a modo nostro | € 5
- *Cotolette di fagiano | € 4
- *Ficattole alla farina di farro | € 4
- *Chips di patate fatte in casa | € 3

Crostini

- *Lardo e limone | € 2
- *Julienne di carciofi e scaglie di pecorino | € 2



Alla carta

Antipasti

- *Battuta di manzo, capperi, cipollotto e terra di pane | € 12
- *Carpaccio d'oca e flan di pecorino | € 10
- *Tuorlo d'uovo fritto con fonduta di blu ed erbetto saltate | € 10
- *Pancotto funghi e salsiccia | € 9

Primi

- *Raviolone di farro al tuorlo d'uovo con tartufo sott'olio | € 12
- *Paccheri al ragù di maiale dell'aretino e porcini | € 12
- *Maccheroncini con carciofi dell'orto e fonduta di blu | € 10
- *Pici all'aglione | € 9

Secondi

- *Tagliata di manzo con rucola e tartufo | € 20
- *Suprema di faraona ripiena di cicoria | € 16
- *Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con cipolla rossa in agrodolce e confettura di lamponi | € 16
- *Gran piatto di verdure alla griglia con stracciatella | € 14
- *Bistecca alla fiorentina con fagioli bianchi all'olio | € 5/hg

Contorni di stagione € 5

Dolci della casa € 6

Pane e coperto € 2
Acqua € 2
Caffè € 1